Instalações de Cozinha 2

Coleção TAFARA

Série Ar Livre 13

Produzido pela UEB/RS - Edição Impressa: Gestão 2001/2003 - Edição Digital: Gestão 2004/2006

Esta é mais uma publicação
TAFARA

Série Ar Livre
Volume 13

INSTALAÇÕES DE COZINHA 2

1a. Edição: 1500 exemplares
Diagramação e Edição: Carlos Alberto F. de Moura
Capa: Carlos Alberto F. de Moura
Coordenação: Mario Henrique P. Farinon

"OBRA INDEPENDENTE, NÃO OFICIAL OU AUTORIZADA PELA UEB."

Porto Alegre, RS, 2000

EDIÇÃO IMPRESSA PELA DIRETORIA REGIONAL 2001/2003

Diretoria Mario Henrique Peters Farinon
Diretoria David Crusius
Diretoria Márcio Sequeira da Silva
Diretoria Ronei Castilhos da Silva
Diretoria Osvaldo Osmar Schorn Correa

EDIÇÃO DIGITAL DISPONIBILIZADA PELA DIRETORIA REGIONAL 2004/2006

Diretoria Ronei de Castilhos da Silva
Diretoria Neivinha Rieth
Diretoria Waldir Sthalscmidt
Diretoria Paulo Roberto da Silva Santos
Diretoria Leandro Balardin

COMITÊ GESTOR

Carlos Alberto de Moura
Marco Aurélio Romeu Fernandes
Mario Henrique Peters Farinon
Miguel Cabistani
Paulo Lamego
Paulo Ramos
Paulo Vinícius de Castilhos Palma
Siágrio Felipe Pinheiro
Tania Ayres Farinon

APRESENTAÇÃO

Na Páscoa de 1998, de 10 a 12 de abril, um grupo de escotistas e dirigentes reuniram-se, em um sítio denominado **TAFARA CAMP**, tomando para si a incumbência de suprir a lacuna deixada pela falta de definição do tema das Especialidades, concebeu e criou o que hoje constitui-se no Guia de Especialidades da UEB.

O mesmo grupo, na seqüência, participou decisivamente na elaboração dos Guias Escoteiro, Senior e Pioneiro.

Visto que este trabalho informal e espontâneo estava tendo resultados positivos, e, entendendo que a carência de instrumentos, principalmente literatura, é um grande obstáculo ao crescimento do Escotismo, resolvemos assumir como missão "disponibilizar instrumentos de apoio aos praticantes do Escotismo no Brasil".

Este grupo, que tem sua composição aberta a todos quantos queiram colaborar com esta iniciativa, também resolveu adotar o pseudônimo **TAFARA** para identificar-se e identificar a autoria e origem de todo o material que continuará a produzir.

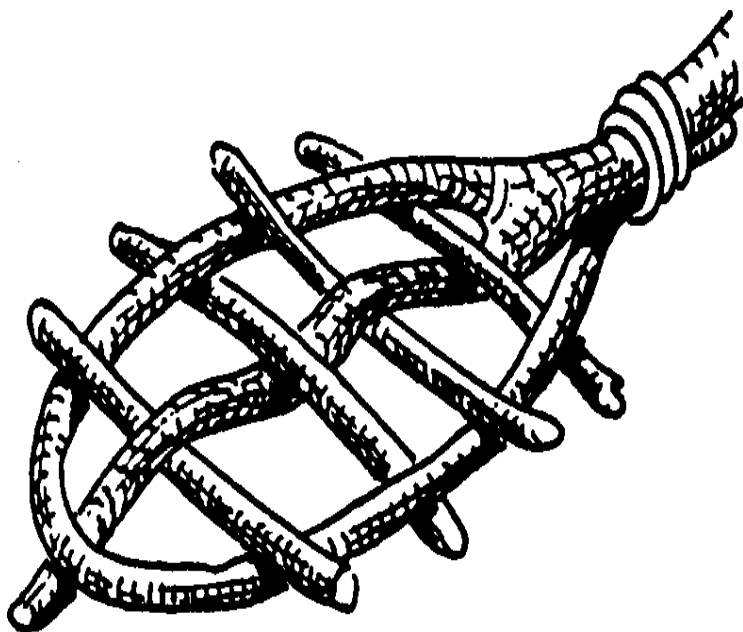
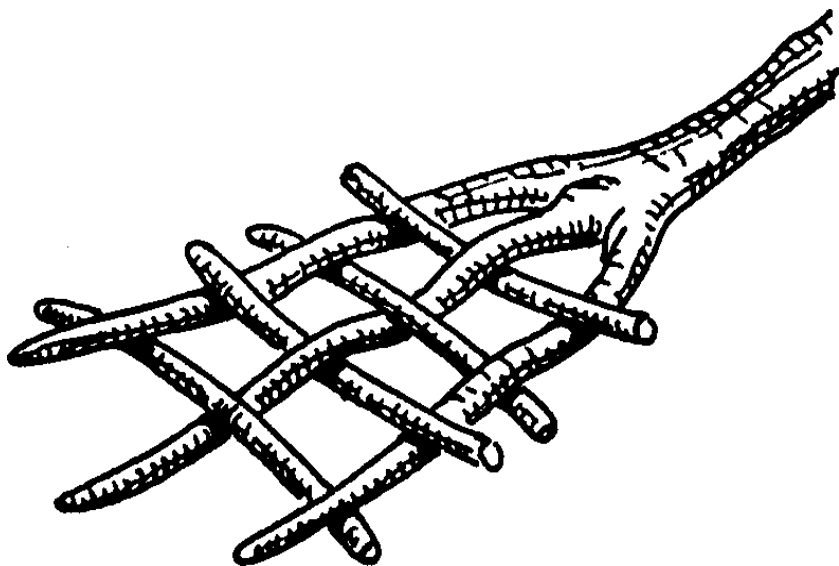
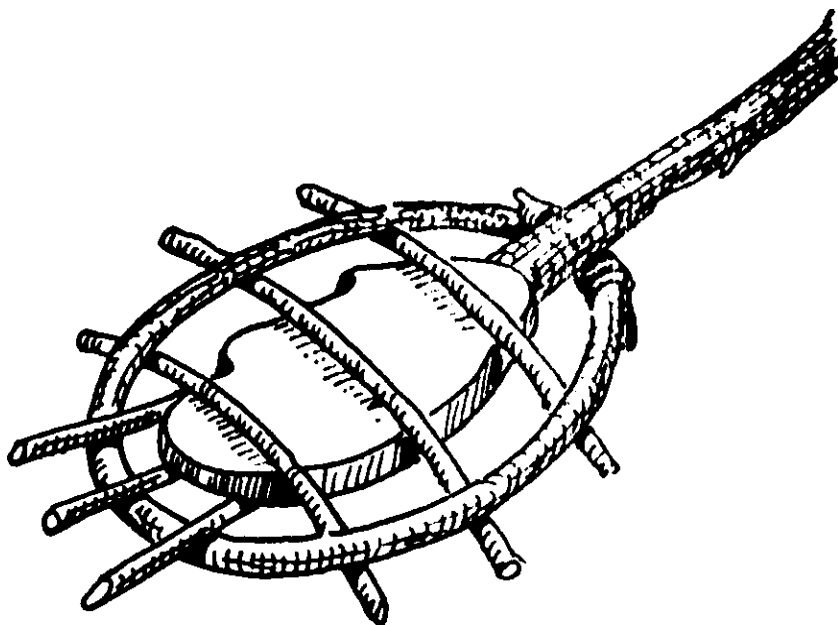
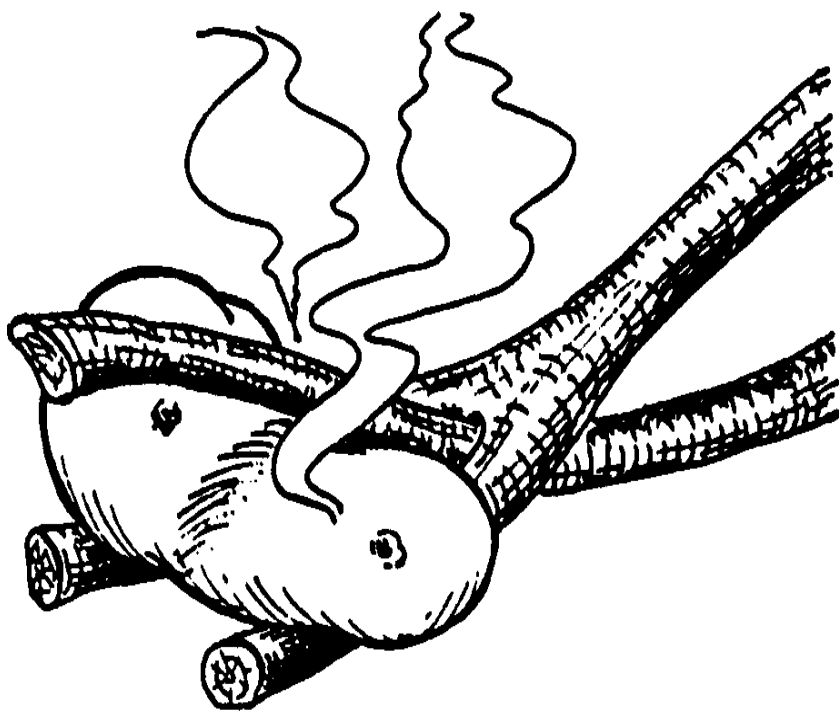
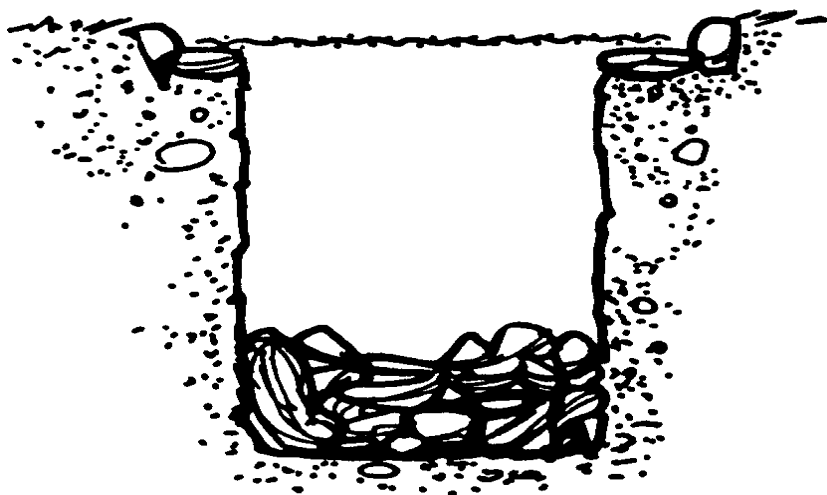
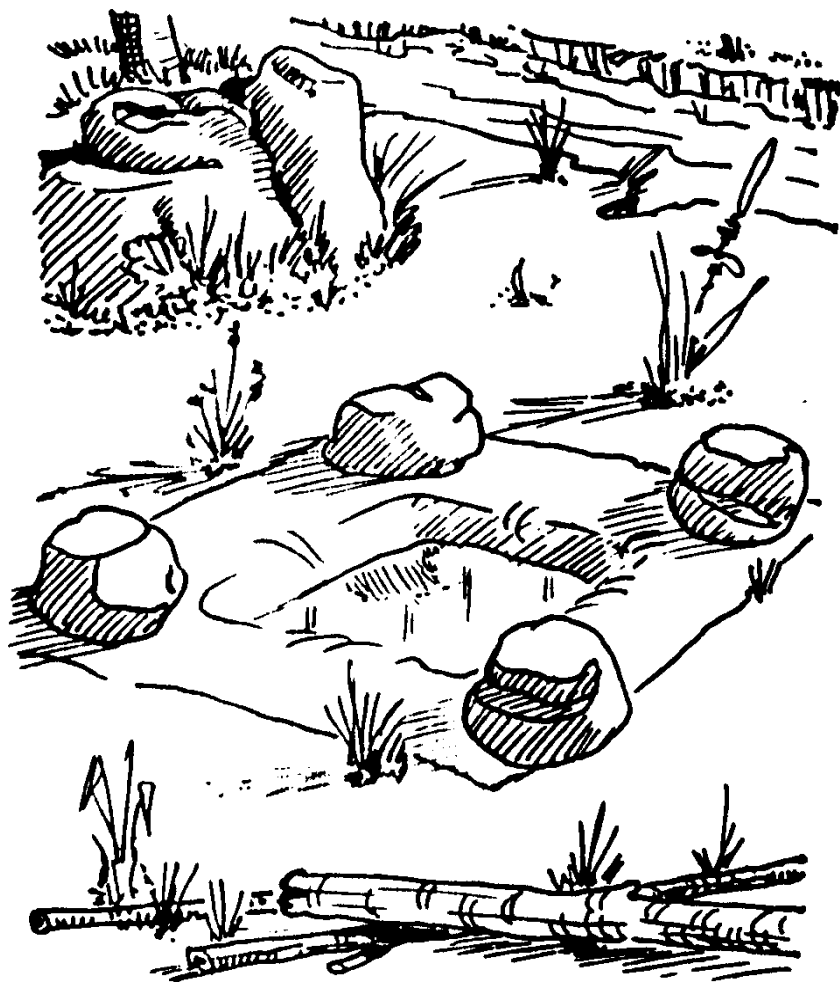
Os instrumentos que **TAFARA** se propõe a produzir, tanto serão originais como os Mapas de Especialidades, de Etapas Escoteiro, de Etapas Senior e de Planejamento, já editados pela Loja Escoteira Nacional, como também, traduções, adaptações, atualizações, consolidações, etc., de matérias já produzidas em algum momento, e que, embora sejam úteis, não mais estão disponíveis nos dias de hoje.

O material produzido por **TAFARA** é feito de forma independente. Não temos a pretensão de fazermos obras primas, mas instrumentos que possam auxiliar a todos quantos pratiquem Escotismo no Brasil.

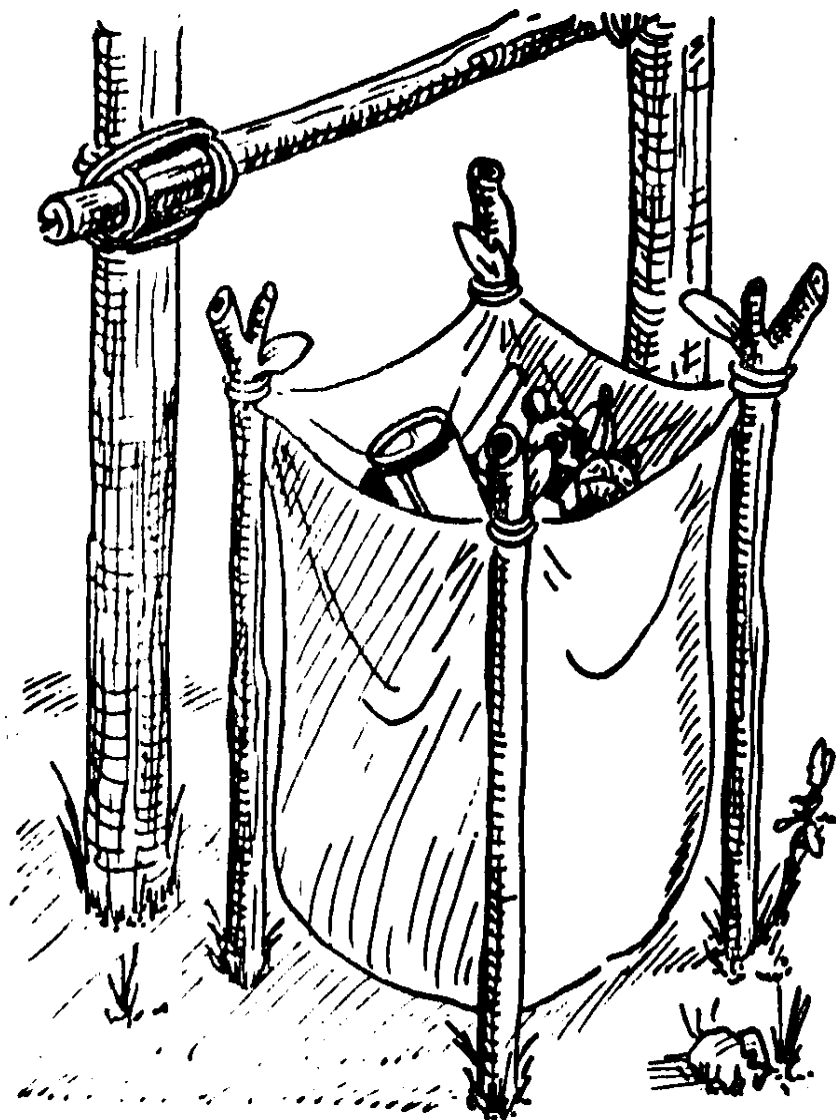
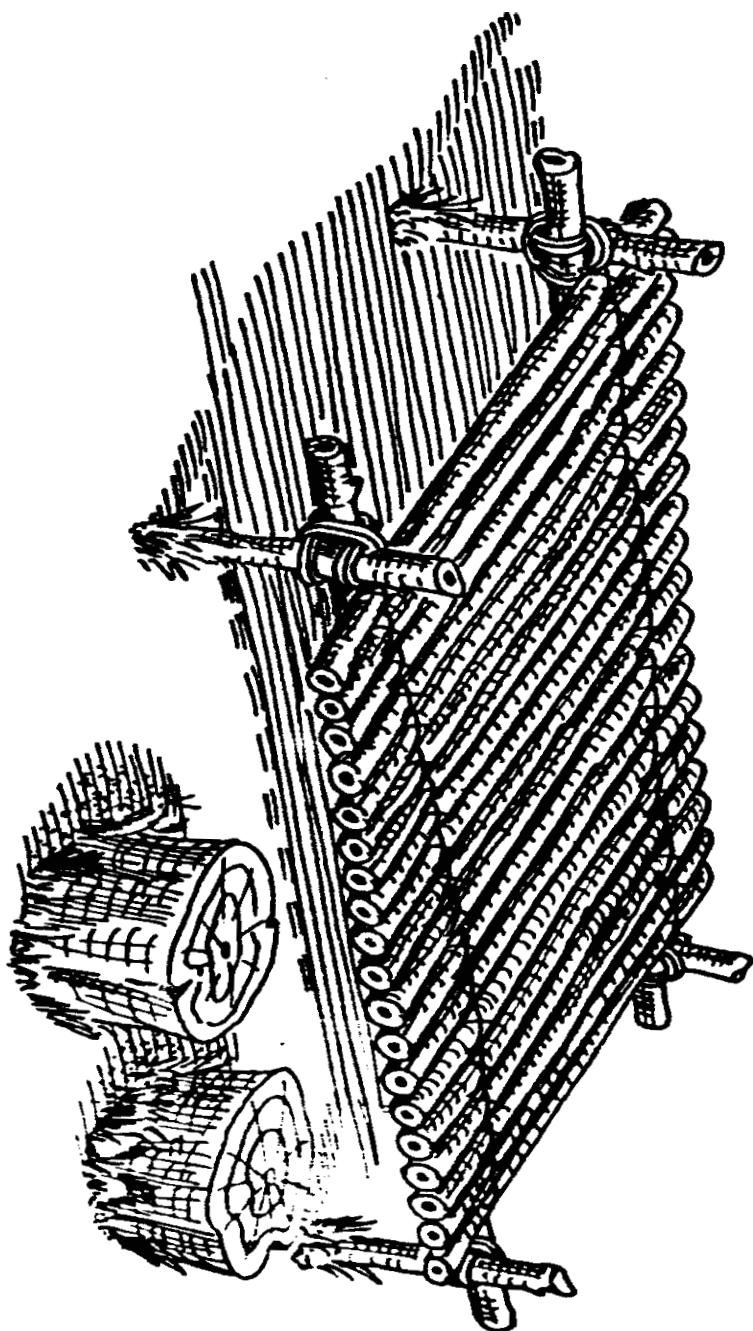
Envie-nos sugestões para criarmos e aperfeiçoarmos qualquer material que seja necessário.

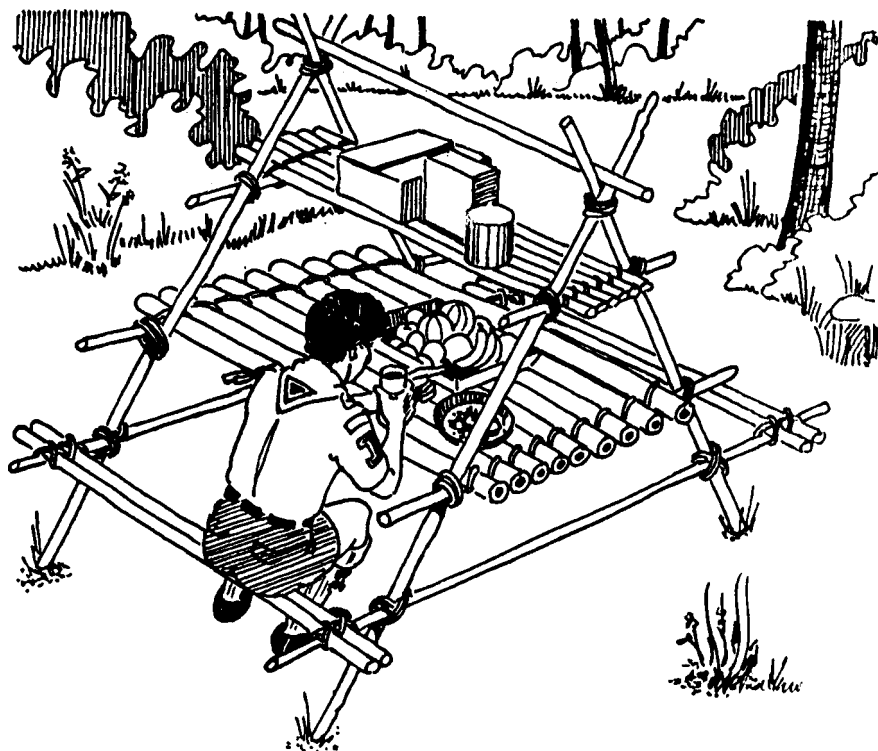
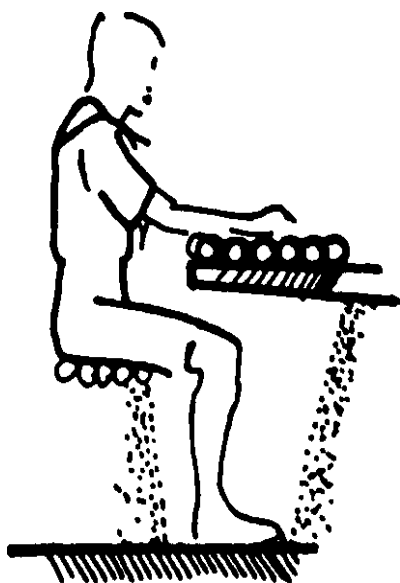
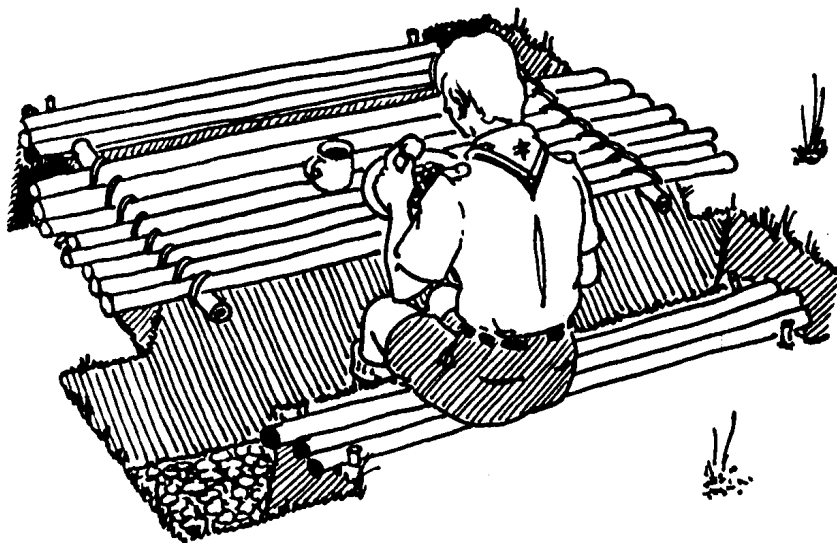
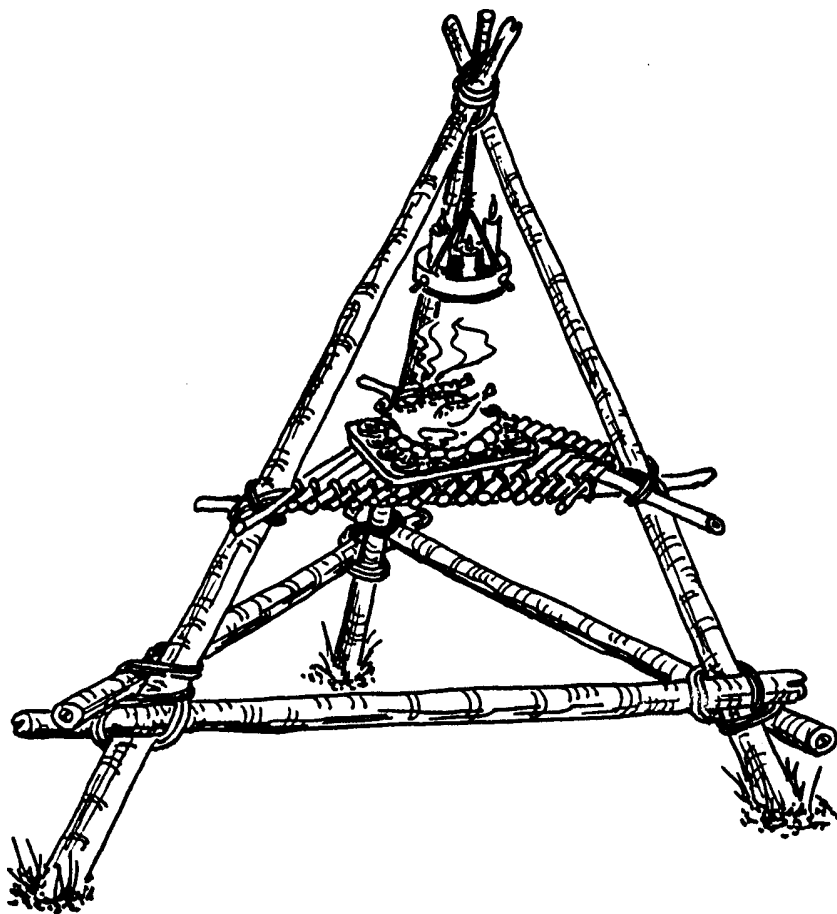
Este é mais um instrumento de apoio a suas atividades. Ele é uma coletânea de idéias de obras editadas em vários países.

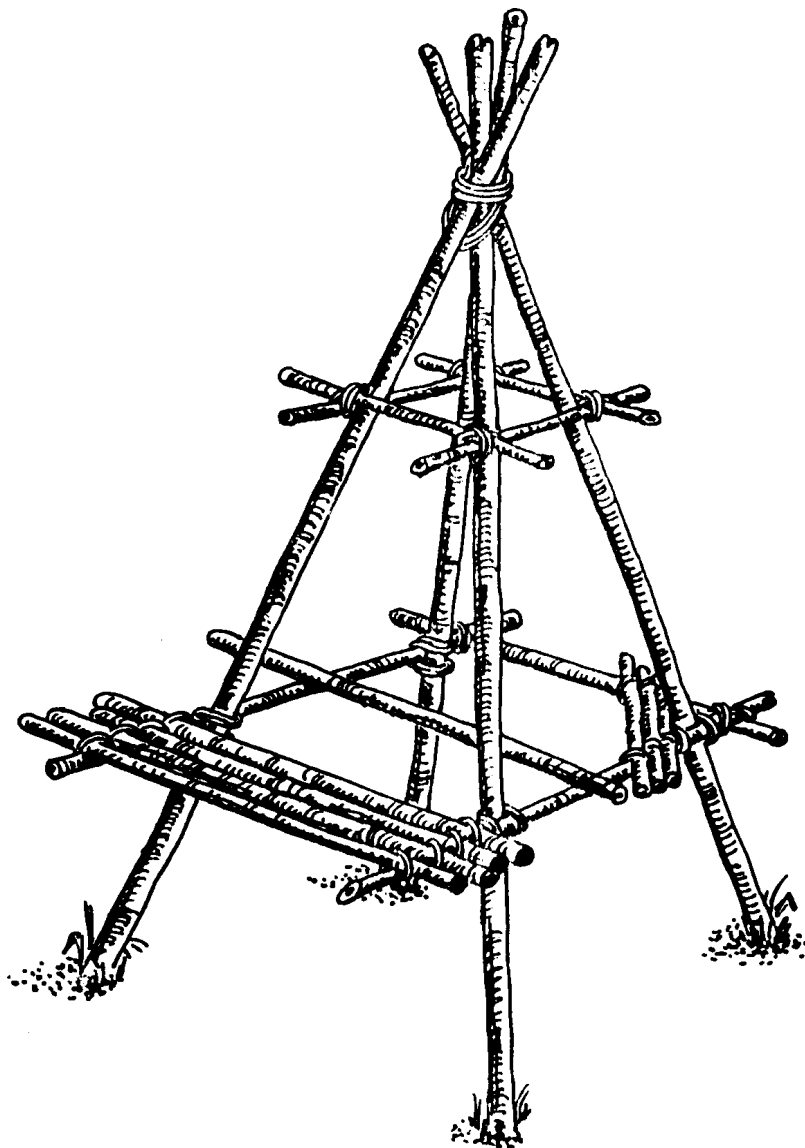
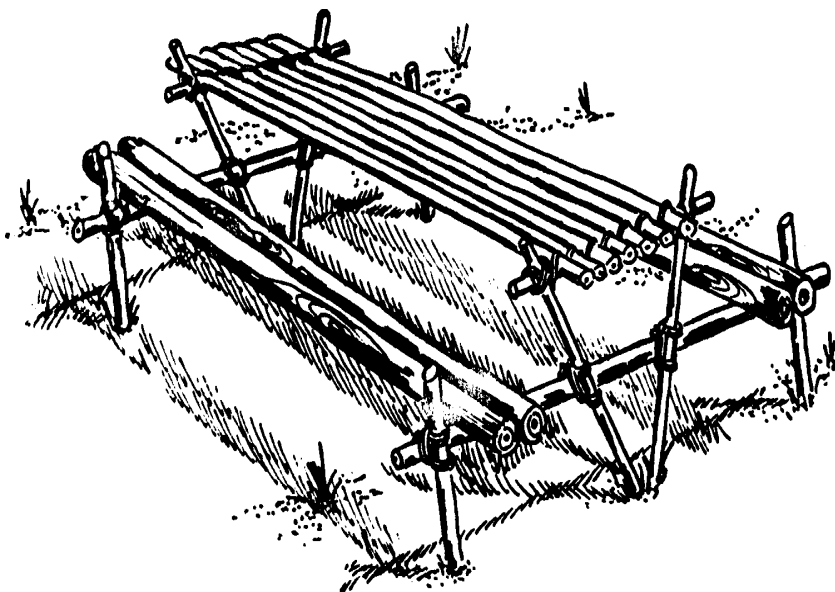
Boa Atividade.

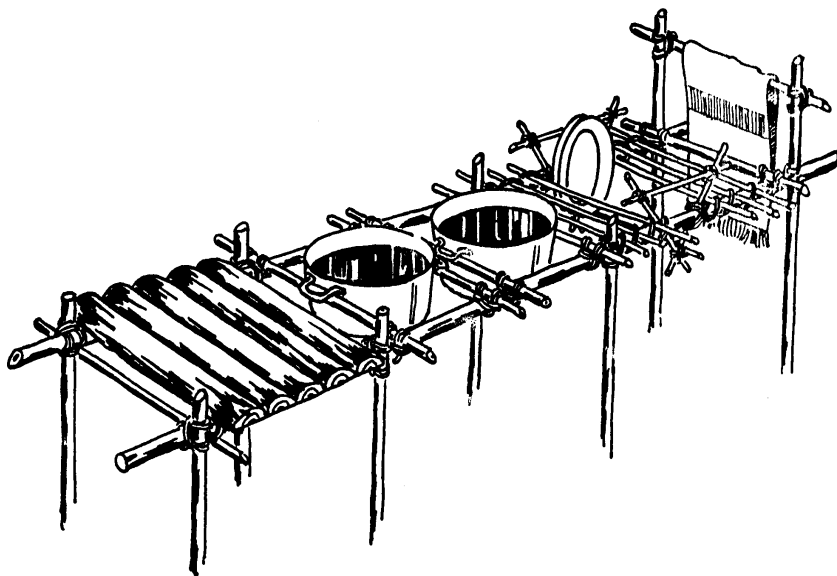
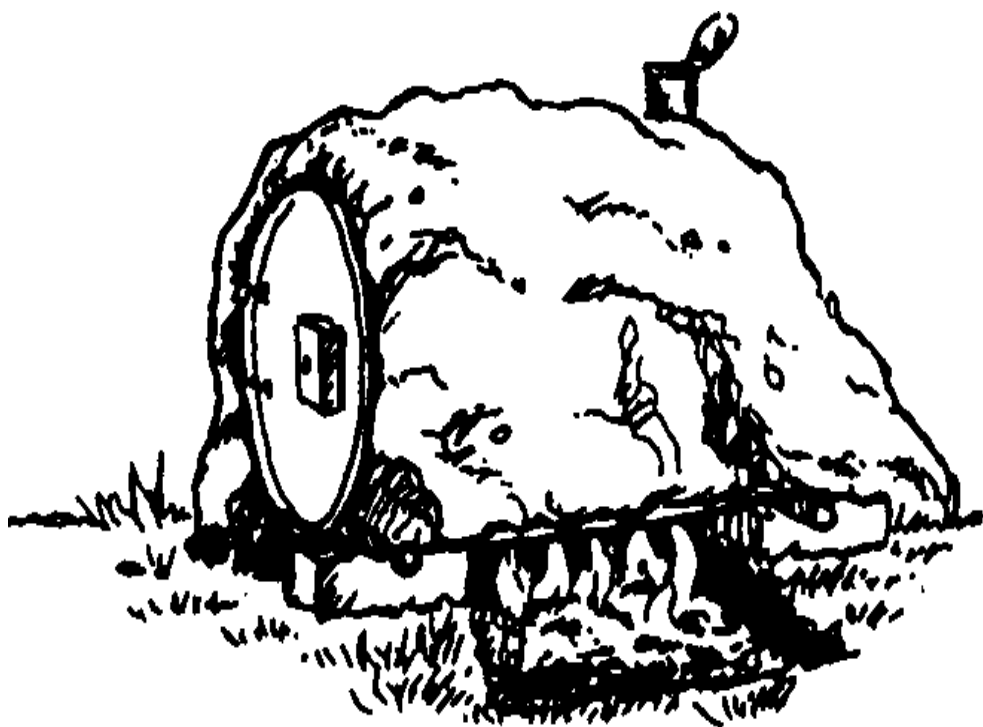
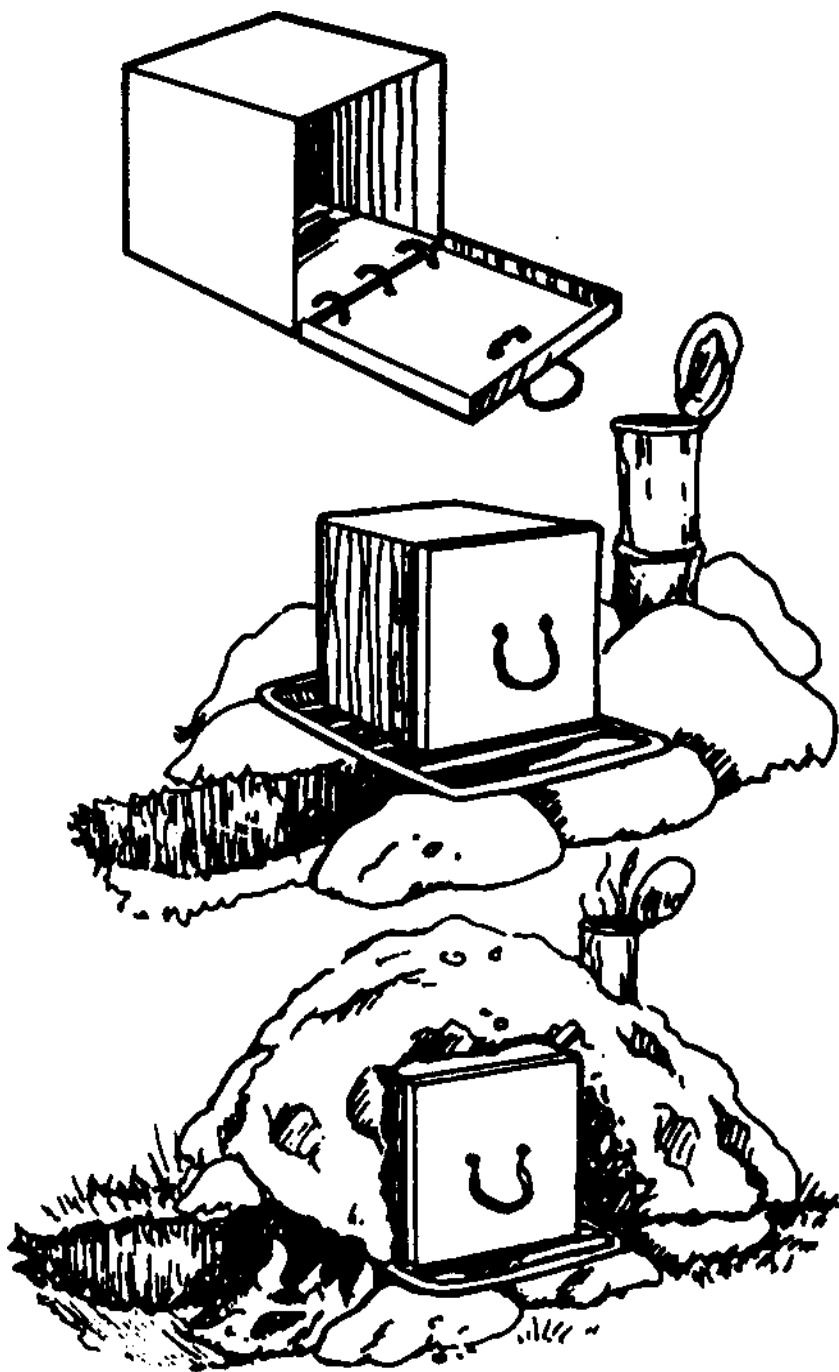
Mario Henrique Peters Farinon

Pega um ramo verde de uma árvore ou um arbusto, sente sua textura, seu vigor, seu cheiro, sua fibra, sua maleabilidade e saboreia lentamente a relação entre o humano e a natureza, dá-lhe a forma do objeto que desejas realizar e vais estabelecer uma união sensorial que assombra e te integra ao Universo.

A boca do buraco feito para colocar
o lixo deve ser coberta com uma
grade de galhos e capim, para evitar a
proliferação de moscas ou mosquitos.
E para o mesmo fim, se cava outro
buraco cheio de pedrinhas para
escorrer a gordura.

Plástico

Um pedaço de tamanho regular de tecido impermeável ou plástico é outro recurso para armazenar e coletar água e lixo sólido como vidro, plástico ou materiais não degradáveis.

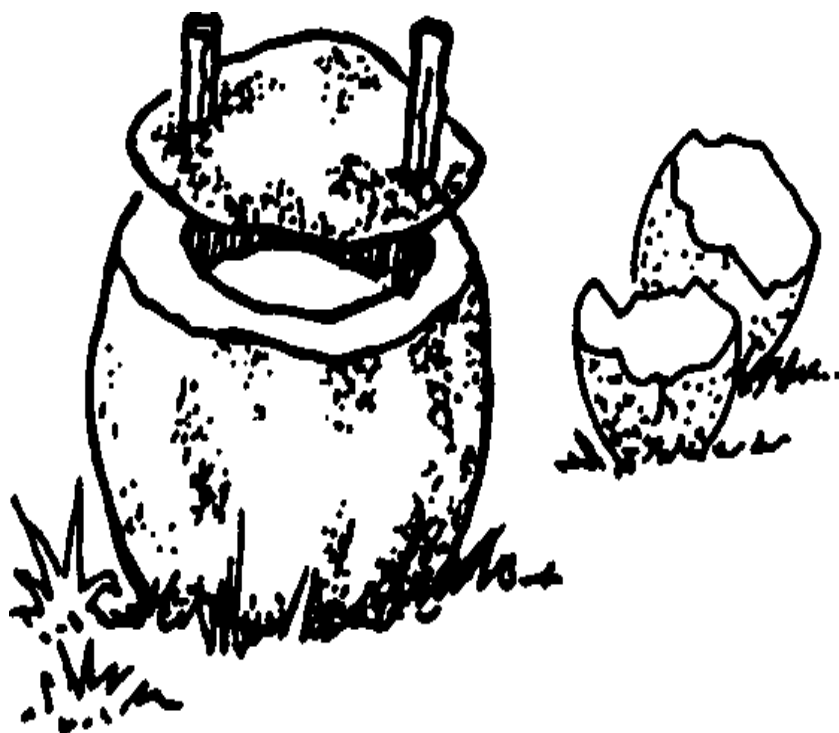
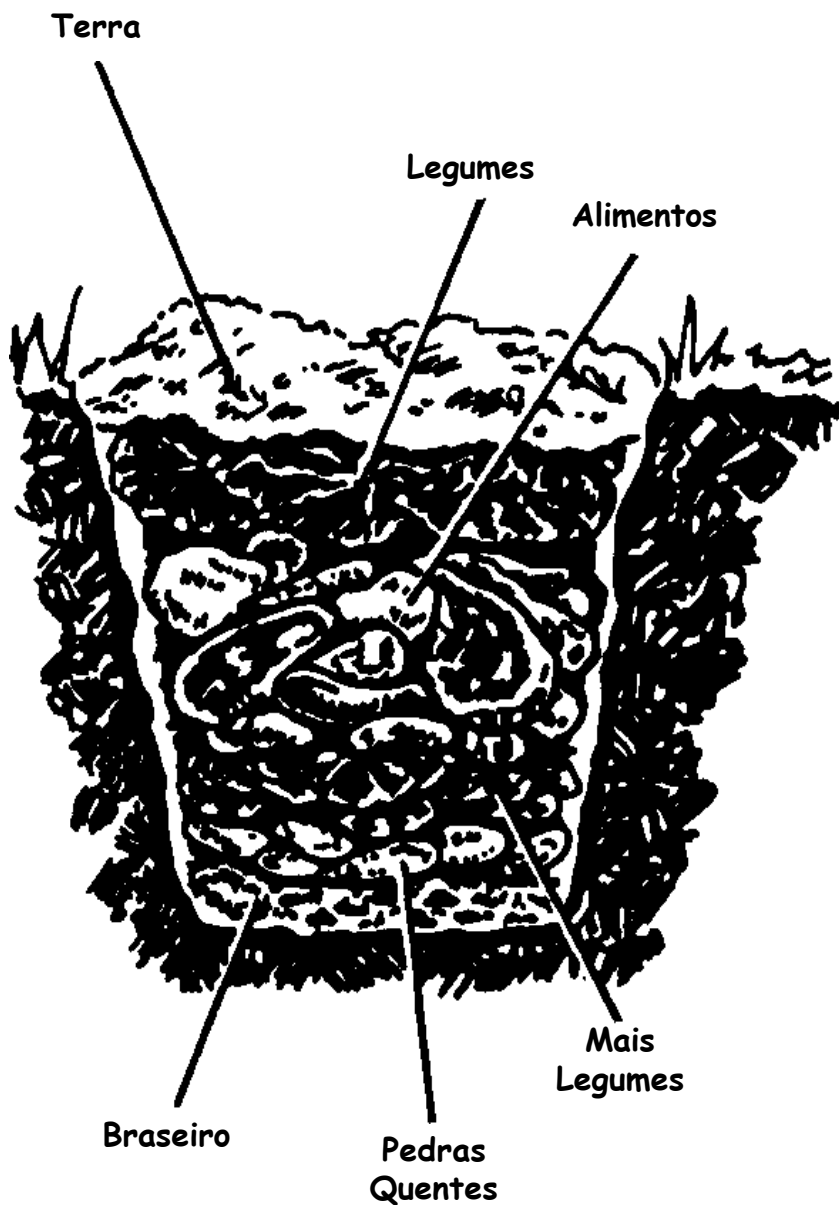
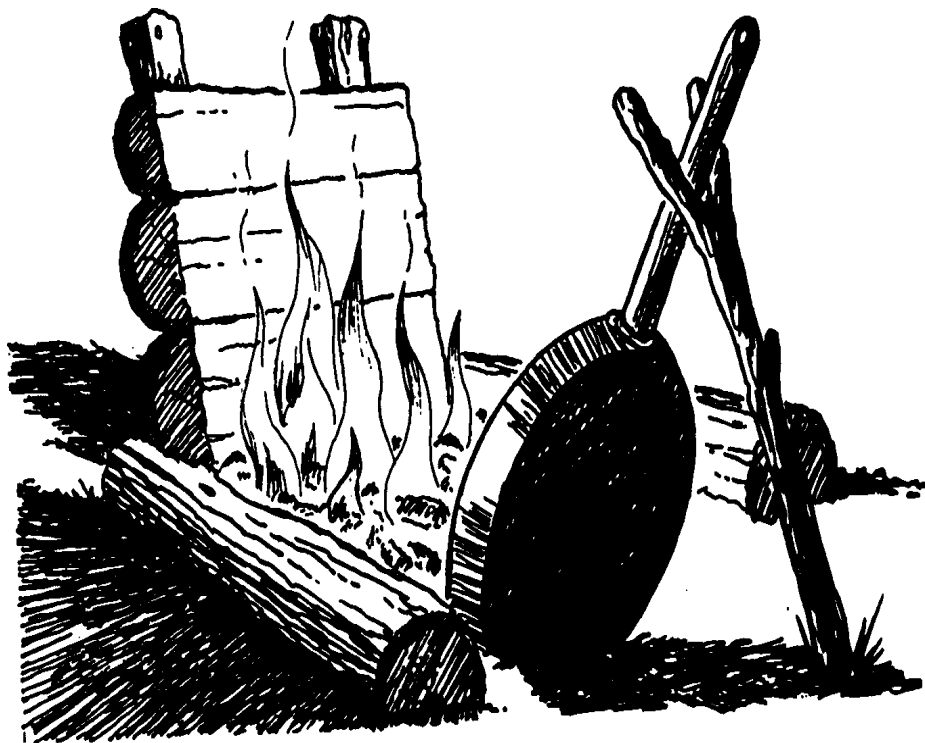
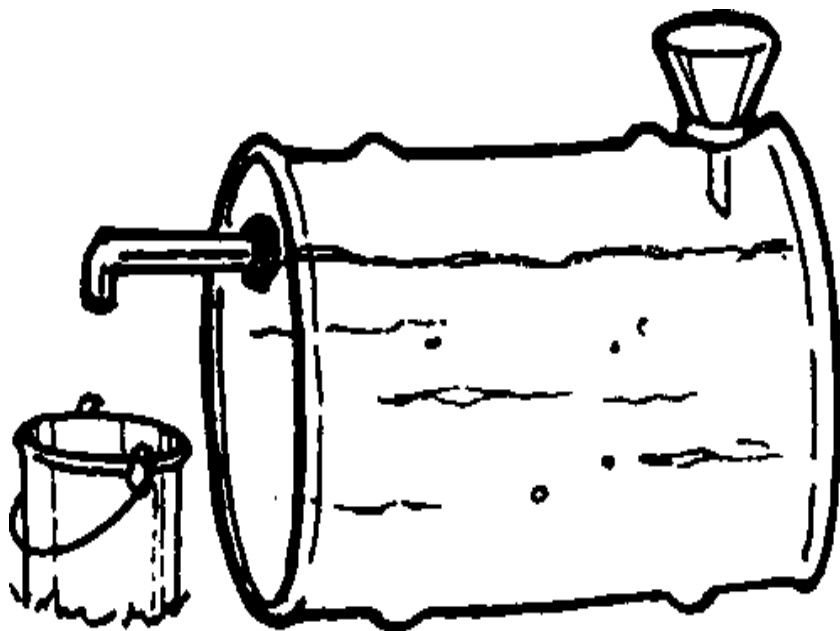
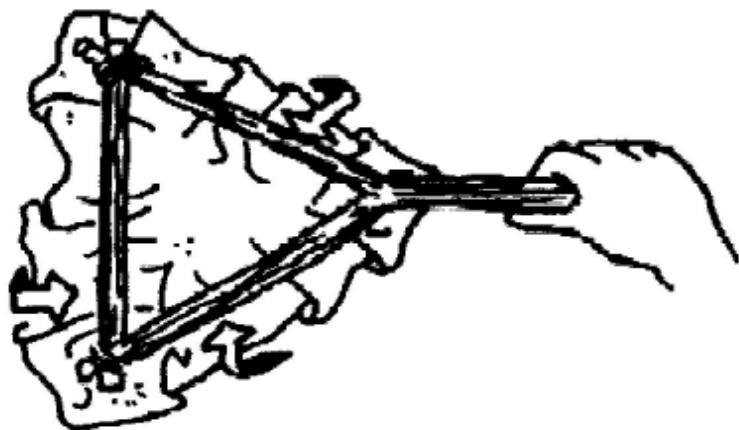
Como citado anteriormente um plástico impermeável pode ser utilizado para coletar água da chuva.

Um saco plástico também serve para juntar o lixo sólido gerado durante um acampamento.

Mesa de Refeição

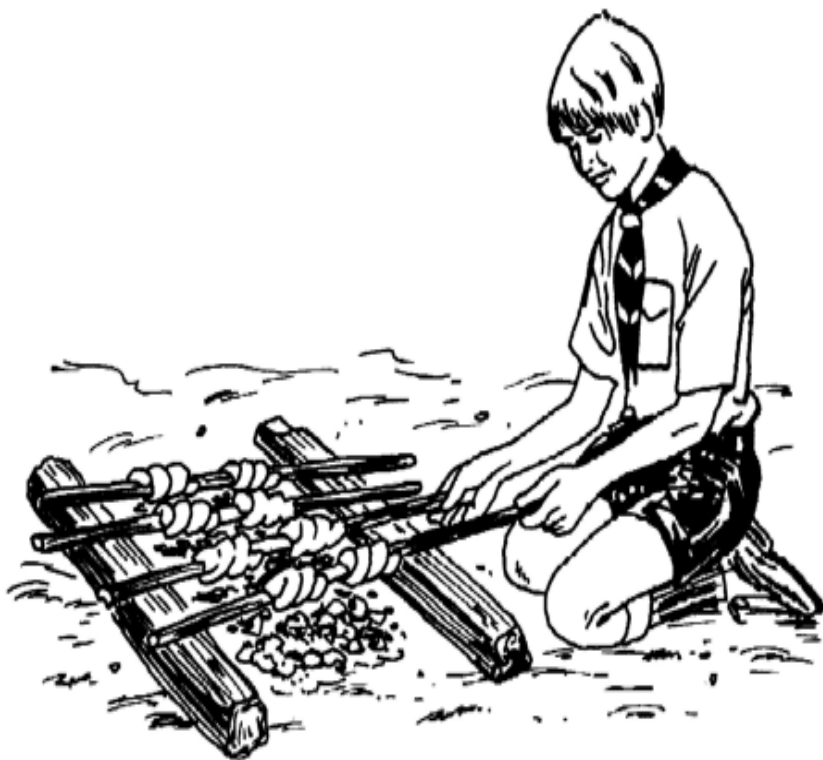
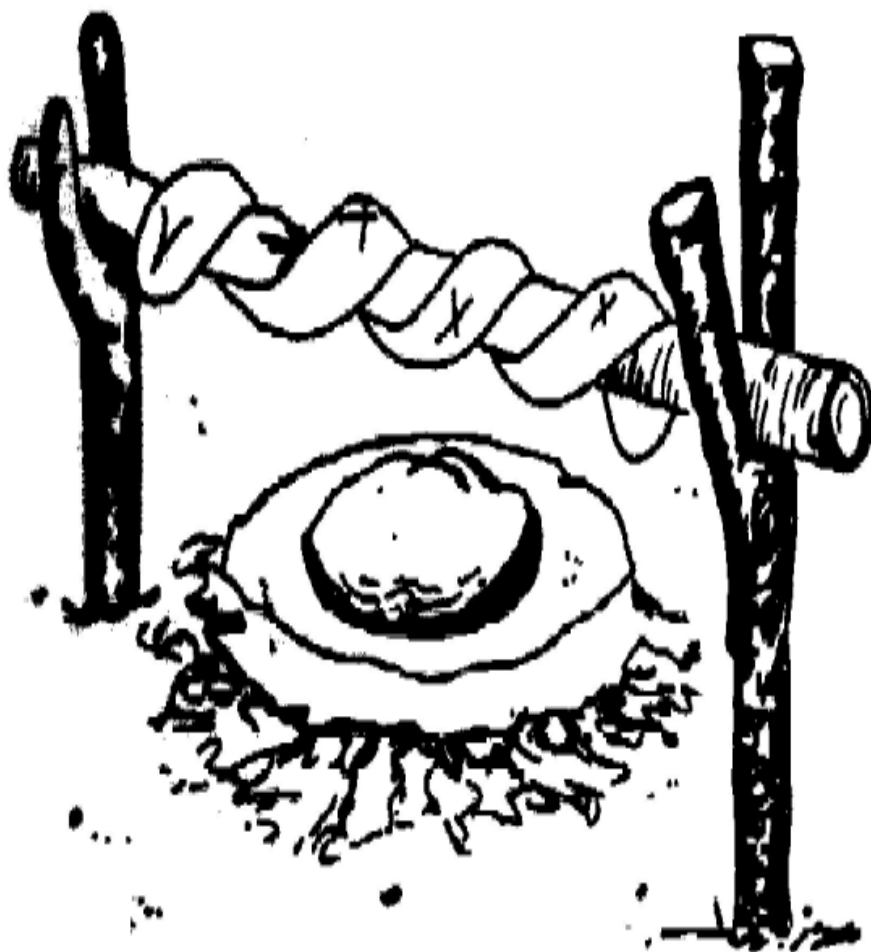
A finalidade de satisfazer uma necessidade vital ao proporcionar à patrulha de escoteiros uma alimentação completa e variada, integra o grupo ao redor de uma mesma mesa, favorecendo os costumes familiares, educando através dos alimentos, formando hábitos de nutrição, ordem nas comidas, urbanidade e refinamento.

Cava um fosso como mostra a figura, coloca aí uma pequena mesa, fixa ao redor uns encostos para que sentados descansem suas pernas e suas costas. O assento pode ser de qualquer material que isole a umidade.

Também no campo, ao sentar-se à mesa, dá especial importância ao cuidado com os detalhes, a toalha, os pratos, os copos, os talheres, o pão, o queijo e os molhos devem estar na mesa.

A hora da comida deve ser um momento agradável, com conversas amenas e convivência agradável.

Com muito pouco material se arma uma mesa no campo; cobrí-la com uma toalha perfeitamente limpa, emoldura o preâmbulo de uma comida e convivência refinada, predispondo o gosto a uma prática agradável e a um sabor perfeito.

Lavador de utensílios

Lavar os utensílios em acampamento com água limpa e sabão, garante a mínima higiene que se deve seguir; o ideal é colocar em água fervendo os talheres lavados , por um ou dois minutos, evitando, assim, a transmissão de alguma infecção viral ou outras através da saliva.

Aqui você tem um forno, para montá-lo
basta uma lata de 20 litros, faz-se o fogo
em um buraco, monta-se uma estrutura com
uma grelha ou similar, colocá-se a lata sob
esta grelha, terra por cima, uma chaminé
para a fumaça e o forno está pronto.
No desenho ao lado você tem um exemplo
utilizando uma caixa metálica com tampa.

Não tem como passar fome no campo, faz-se uma fogueira, espeta-se pedaços de carne e já está a caminho um churrasco, também pode se preparar o Pão de Caçador no mesmo fogo.

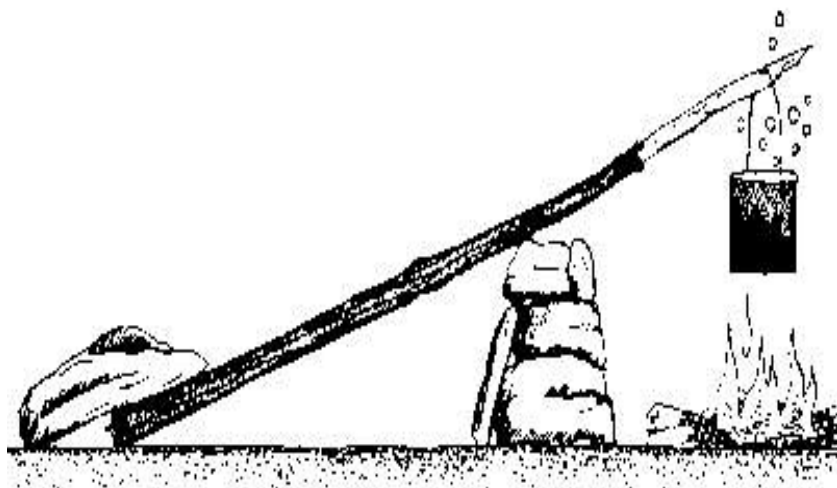
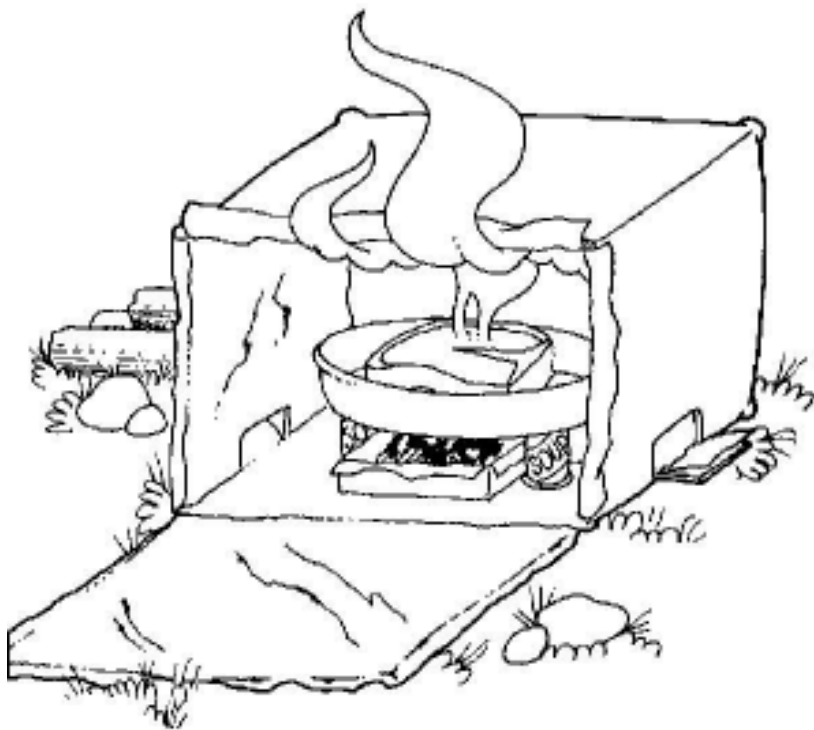
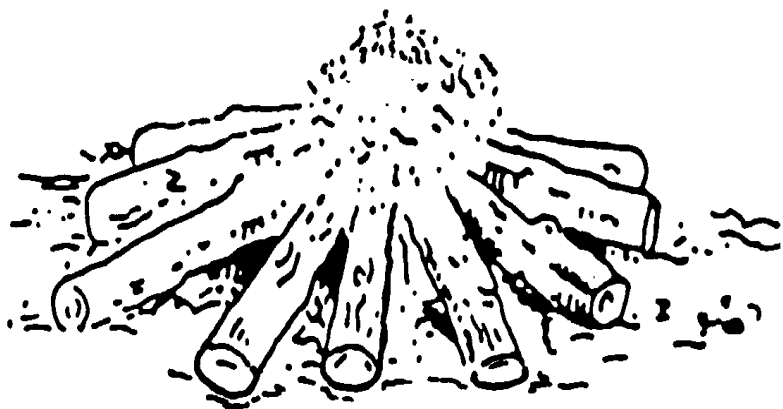
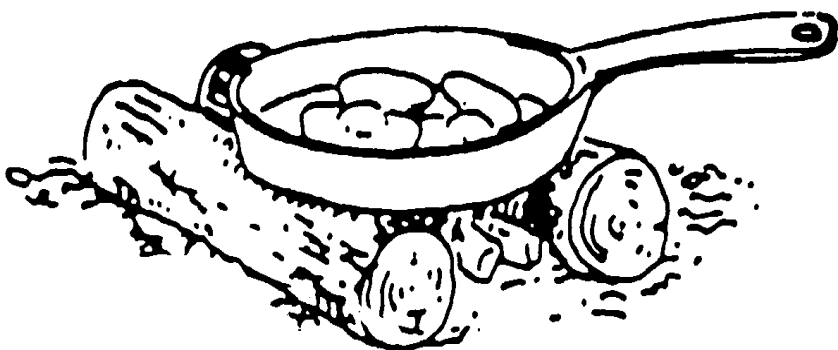
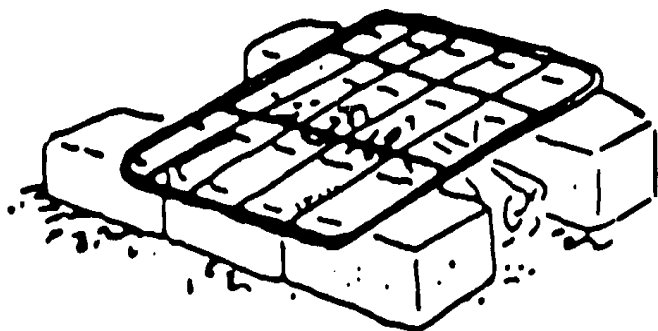
Ovo na batata, corte uma tampa na batata, faça um buraco, despeje o conteúdo do ovo e leve tudo ao fogo. Já dá para sentir o gostinho.
Bom apetite!

Terra
Legumes
Alimentos
Mais
Legumes
Braseiro
Pedras
Quentes

Problemas para limpar a frigideira?
Faça como mostra o desenho e seu problema
estará resolvido rapidamente.

Difícil de tirrar água de um camburão?
Derrama metade, tem de levantar todo aquele peso.
Veja a sugestão no desenho acima e mãos à obra.
Para que fazer força.

Que tal improvisar uma frigideira para fritar ovos?
Com uma forquilha de madeira e uma folha de papel alumínio fica fácil superar este impasse.

O cozinheiro precisa ter criatividade para preparar os alimentos de toda a patrulha, veja como é fácil fazer Pão de Caçador para todos.

Aqui você prepara o Pão de Caçador com o calor do fogo, que cozinha outro alimento.

Pegue o peixe, abra-o, pregue um uma tábua e coloque-o na frente de um fogo refletor para preparar um delicioso grelhado.

Embrulhe os alimentos em papel alumínio, coloque carnes e legumes, depois amarre-os bem e deixe cozinhando na frente do refletor, ao final você terá um cozido delicioso.

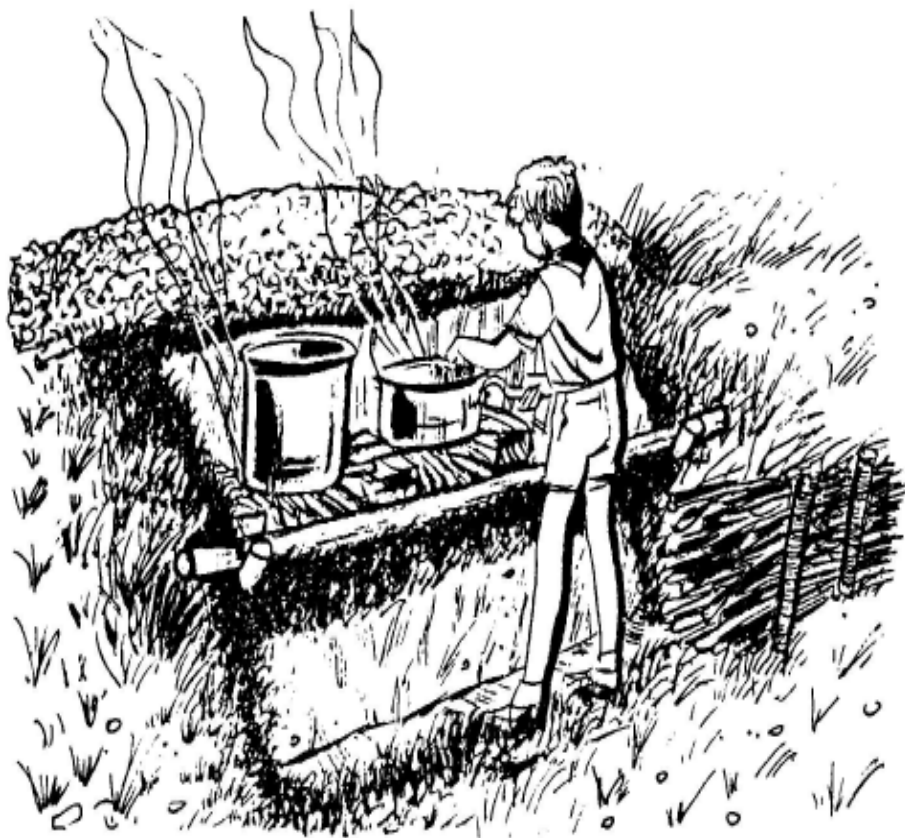
Um verdadeiro cozinheiro não vai para o campo sem seus utensílios de cozinha, portanto, ao preparar o material de acampamento, confira os materiais de cozinha que está levando, para que no acampamento todos os pratos possam ser devidamente preparados com a qualidade necessária.

O vento está tornando impossível o preparo de sua refeição?
Improvise com uma caixa de alumínio ou lata vazia um forno para cozinhar seus alimentos sem problemas.

Várias sãos as maneiras de cozinhar alimentos, veja nas figuras que seguem exemplos de como fazer fogo rápido no acampamento ou jornada.

Será que vai ter almoço hoje?
Acho que não!
Se a cozinha não estiver devidamente organizada dificilmente o cozinheiro obterá êxito no preparo das refeições para sua patrulha.

Quando a cozinha é organizada fica fácil preparar alimentos para toda a patrulha, pois todos poderão desempenhar suas funções tranqüilamente, sabendo que uma bela refeição os espera.

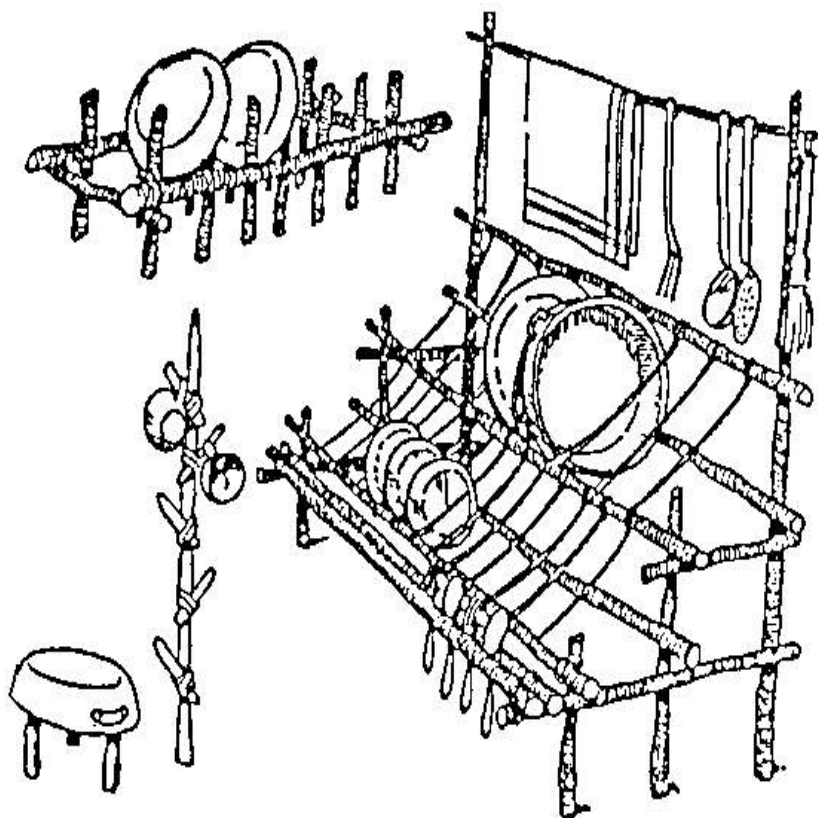
Enrole os alimentos em papel alumínio e leve-os
ao fogo direto, só cuidado para não queimar,
convém virar de vez em quando.

Uma cozinha bem organizada, com tudo em seu devido lugar, de forma que o cozinheiro só estenda o braço e encontre seus ingredientes e material de trabalho é a forma ideal de se acampar.

E agora, como fica?
Queimou tudinho......
Acho que essa patrulha vai fazer jejum, forçado é claro.

Reunir os amigos e amigas ao redor do fogo para assar batatas ou marshmallows é um excelente programa. Conversar, ouvir e tocar músicas escoteiras, isso sim é atividade......

Um bom cozinheiro sabe improvisar e arruma sempre um bom local para montar seu fogão.

Durante a noite, no acampamento, nada como uma bebida quente, chá ou café, para acompanhar as estórias de um dia repleto de boas atividades e aventuras inesquecíveis. Forma-se um abiente fraterno, de camaradagem, reforçando cada vez mais os laços de amizade que unem os irmãos escoteiros.

Um local apropriado para secar a louça também se faz importante a medida que mostra preocupação com a higiene e organização do acampamento.

E para lavar a louça adequadamente construa um lava-pratos, cercado de todos os recursos materiais disponíveis no campo.

SÉRIE AR LIVRE

1 - NÓS E AMARRAS

2 - ABRIGOS E BARRACAS

3 - FERRAMENTAS NO CAMPO

4 - BALSAS E CANOAS

5 - PONTES

6 - TORRES E MASTROS

7 - INSTALAÇÕES DE CAMPO

8 - TRUQUES E HABILIDADES

9 - ATIVIDADES E JOGOS COM PIONEIRIAS

10 - INSTALAÇÕES DE COZINHA

11 - TRABALHANDO COM CABOS

12 - INSTALAÇÕES DE CAMPO 2

13 - INSTALAÇÕES DE COZINHA 2

14 - FOGOS E COZINHA MATEIRA